

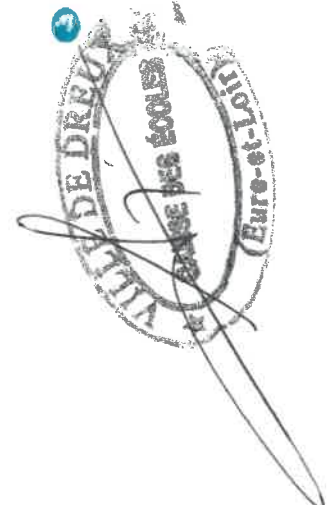


**MENU SCOLAIRE DREUX  
SEMAINE DU LUNDI 4 AU VENDREDI 8 NOVEMBRE 2019**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de lentilles	Betteraves vinaigrette	Batonnets surimi sauce cocktail	Chou rouge vinaigrette de framboise	Potage de légumes
Sauté de porc sauce colombo	Marmite de poisson sauce safran	Sauté d'agneau sauce herbe	<i>Ceufs durs sauce mornay</i>	Parmentier de soja au potiron
Poisson cube sauce provençale		<i>Timbale de riz Espagnole végétarien (plat complet)</i>		
Semoule et sauce	Pommes de terre Boulangère	Carotte et blé au jus	Coquillettes	
Fromage frais sucré	Petit cotentin	Yaourt nature sucré	Fromage frais sucré	Emmental
Fruit de saison	Fruit de saison	Pommes façon tatin	Mandarinier	Fruit de saison

MENU RECOMMANDÉ ET CONFORME AU GEMRCN

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits





MENU SCOLAIRE DREUX  
SEMAINE DU LUNDI 11 AU VENDREDI 15 NOVEMBRE 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Férié 	Macédoine vinaigrette  <i>Sauté de bœuf au curry</i>  Poisson sauce ciboulette  Petit pois  Vache picon  Fruit de saison	Betteraves vinaigrette et grains de maïs  Saucisse Toulouise  <i>Poisson sauce citron</i>  Lentilles au jus  Fromage frais fruité  Fruit de saison	Salade verte vinaigrette et croûtons  Primaire : Oeufs à la coque et ses mouillettes Maternelle: <i>Ouf sur sauce Mornay</i>  Frites  Monticadi crouste noire  Compote pomme	Carottes râpées vinaigrette balsamique  Gratin de fruits de mer (Dès de poisson, moule, crevette)  Chou fleur persillés  Vache qui rit  Semoule au chocolat au lait

MENU RECOMMANDÉ ET CONFORME AU GEMRCN

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Item du commerce équitable



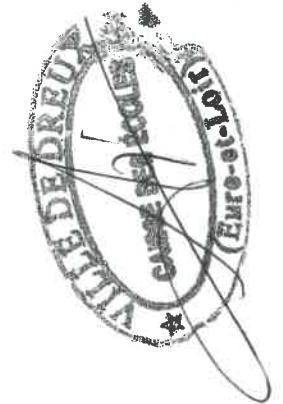
Item de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Nouvelle recette





MENU SCOLAIRE DREUX  
SEMAINE DU LUNDI 18 AU VENDREDI 22 NOVEMBRE 2019

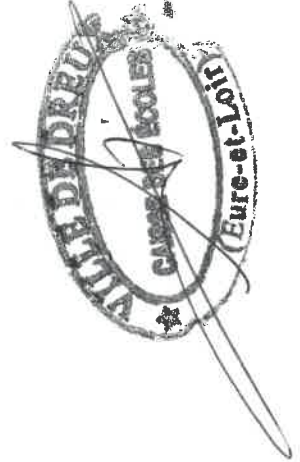


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Chou blanc et raisins secs	Brocolis ravigote	Céleri rémoulade	Terrine de macédoine au fromage blanc	Carottes râpées à l'aneth
Nugget's de volaille et ketchup	Bolognaise de bœuf	Sauté de porc sauce champignon	 Curry de pommes de terre et petits pois	Cœur de filet de merlu sauce harmonisante
Crispiolot et ketchup	Emileté de thon sauce tomate	Duo de poisson crème coco gingembre		Riz
Carottes et bouillottes	Penne rigate	Haricots beurre persillés		Petit cotentin
Mimolette	Yaourt nature sucré	Fromage blanc sucré	Camembert	Cocktail de fruit au sirop
Compote tutti frutti	Fruit de saison	Tarte Flan	Fruit de saison	

MENU RECOMMANDÉ ET CONFORME AU GEMRCN

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

-  Eau du commerce équitable
-  Issu de l'agriculture biologique
-  Plat végétarien
-  Nouvelle recette





**MENU SCOLAIRE DREUX**

**SEMAINE DU LUNDI 25 AU VENDREDI 29 NOVEMBRE 2019**

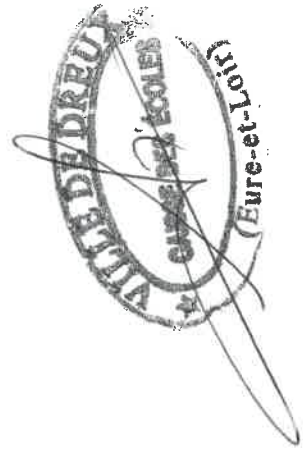
		<b>La France</b>			
	<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>MERCREDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b>VENDREDI</b>
	Salade du moulin (persil, échalotte, boulgour, riz, maïs)	Vélocité de légumes	Salade de riz aux olives	Coleslaw	Pâté de volaille et cornichons <i>s/v : œuf dur mayonnaise</i>
	Crispidor à l'emmental	Filet de hoki sauce ciboulette	Bœuf stroganoff	Poulet rôti	Burger de veau au jus
	Carottes au jus	Blé	Omelette aux fines herbes	Waterzoi de poisson de mer	Pane moelleux au gouda
	Saint Paulin	Gouda	Brocolis sauce blanche	Gratin dauphinois	Farfalle sauce tomate
	Fruit de saison	Compote allégée de pommes	Emmental	Yaourt nature sucré	Fromage blanc sucré
			Fruit de saison	Pain perdu, sauce au chocolat	Fruit de saison



MENU RECOMMANDÉ ET CONFORME AU GEMRCN

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

- Issu du commerce équitable
- Issu de l'agriculture biologique
- Plus végétariens
- Plat du chef
- Nouvelle recette



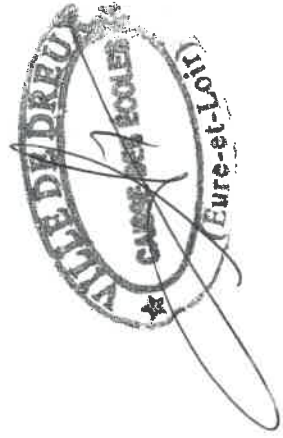


MENU SCOLAIRE DREUX  
SEMAINE DU LUNDI 2 AU VENDREDI 6 DECEMBRE 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<u>Chou rouge vinaigrette framboise</u>	<u>Salade de pâtes</u>	<u>Potage au potiron et croustons</u>	<u>Cake thon sarrasin et sa sauce ciboulette</u>	<u>Betteraves sauce blanche</u>
<u>Alouillette de poulet sauce Forestière</u>	<u>Bœuf sauté sauce carbonade</u>	<u>Parmentier de soja aux petits pois et pesto</u>	<u>Blanquette de poisson aux petits légumes</u>	<u>Tartimouflette Lardons (Pomme de terre et fromage à tartiflette)</u>
<u>Pave de colin sauce tomate</u>	<u>Tarte aux poireaux</u>	<u>Camembert</u>	<u>Semoule et sauce</u>	<u>Brandade de poisson</u>
<u>Mélange légumes racines et riz</u>	<u>Carottes persillées</u>	<u>Gaufre nappée chocolat</u>	<u>Edam</u>	<u>Salade verte</u>
<u>Petit cotentin</u>	<u>Yaourt aromatisé</u>			
<u>Lait gélifié vanille</u>	<u>Fruit de saison</u>		<u>Flan nappé caramel</u>	<u>Compote pomme banane</u>

MENU RECOMMANDÉ ET CONFORME AU GEMRCN

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



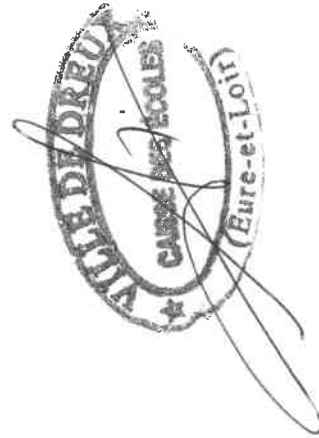
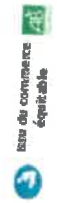


**MENU SCOLAIRE DREUX  
SEMAINE DU LUNDI 9 AU VENDREDI 13 DECEMBRE 2019**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Haricots beurre vinaigrette	Carottes râpées et ananas vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Salade d'endives vinaigrette et croutons	Tartine œuf ciboulette
Suprême de colin sauce citron	Quiche au fromage	Echine demi-sel au jus	Haché de poulet sauce tomate	Rôti de bœuf, jus aux herbes
Riz	Poêlée de légumes	Ericassée de poisson	Œuf dur à la sauce tomate	Pavé de Colin sauce Basquaise
Rondelé nature	Fromage frais fruité	Macaronis	Chou-fleur sauce blanche	Purée de potiron
Fruit de saison	Gâteau Basque	Yaourt nature sucré	St paulin	Tomme blanche
		Fruit de saison	Liégeois vanille	Fruit de saison

MENU RECOMMANDÉ ET CONFORME AU GEMRCN

Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits





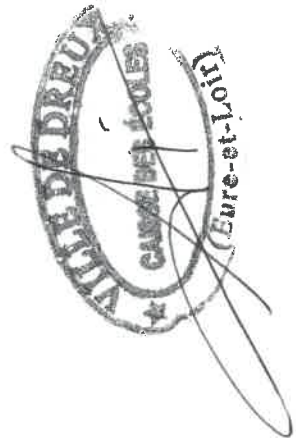
MENU SCOLAIRE DREUX  
SEMAINE DU LUNDI 16 AU VENDREDI 20 DECEMBRE 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette ciboulette	Chou rouge Vinaigrette à l'orange	Œuf dur mayonnaise	Potage asperge	Carottes râpées à l'aneth
Cordon bleu	Polsson à la tomate	Poulet moelleux au jus	Lasagne au saumon	Cœur de filet de merlu sauce armoricaine
Crispidor		Marmitte de poisson sauce persane		
Haricot verts persil	Riz	Gnochetti	Salade verte	Riz
Gouda	Emmental	Brie	Camembert	Petit cotentin
Tarte citron	Compote qui croque (compote pomme banane et céréales chocolat)	Fruit de saison	Riz au lait	Cocktail de fruit au sirop

MENU RECOMMANDÉ ET CONFORME AU GEMRCN

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

- bon du commerce équitable
- issu de l'agriculture biologique
- plat végétarien
- sans de ctif
- No trouble recette





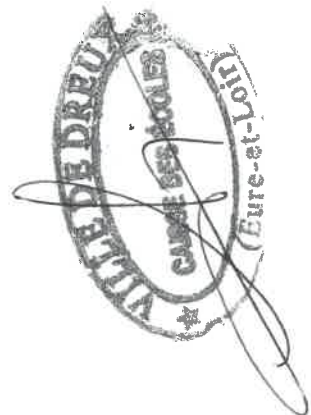
MENU SCOLAIRE DREUX  
SEMAINE DU LUNDI 23 AU VENDREDI 27 DECEMBRE 2019



C'est les vacances !!

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Chou blanc vinaigrette	Feuilleté de poisson		Carottes rapées vinaigrette ananas	Potage de légumes
Croziflette sans viande	Pintade piccata sauce marron	Férlé	Sauté de bœuf au paprika	Samoussa aux légumes, sauce fromage blanc fines herbes 
	Filet de merlu sauce citron		Poisson blanc à la sauce aux trois herbes	Semoule aux petits légumes et sauce
Yaourt aromatisé	Pommes smile		Le gratin trop chou (broccoli, chou-fleur, pdt)	Fraïdou
Fruit de saison	Camembert		Fromage blanc sucré	Milk shake vanille 
	Tarte chocolat		Compote pomme courge	

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits









MENU SCOLAIRE DREUX  
SEMAINE DU LUNDI 30 DECEMBRE AU VENDREDI 03 JANVIER 2020

C'est les vacances !!

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées et maïs	Potage de légumes		Taboulé	Céleri rémoulade
Boulettes de mouton sauce catalane	Alguilletes de poulet sauce pain d'épices et crumble	Férlé	Omelette sauce Basquaise	Poisson sauce provençale
Poisson sauce tomate	Poisson pané et citron		Purée de haricots verts	Riz
Haricot beurre persillé	Pommes de terre noisette		Emmental	Camembert
Fromage frais fruité	Yaourt nature sucré		Fruit de saison	Mousse au chocolat lait
Tarte pomme	Gâteau au chocolat épicé			

MENU RECOMMANDÉ ET CONFORME AU GEMRCN

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issue du commerce équitable



Issue de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Plat de chef



No nouvelle recette

